

Menu du 01^{er} au 04 septembre 2026

Mardi 01^{er} septembre

Wraps  « Fait Maison » ou salade de pâtes  « Fait Maison »

Chipolatas 

Semoule, haricots verts persillés  « Fait Maison »

Fromage

Glace

Jeudi 03 septembre

Salade verte   ou terrine de poisson

Lasagnes à la bolognaise  « Fait Maison »

Fromage

Tarte aux pommes  « Fait Maison »

Vendredi 04 septembre

Carottes   râpées  « Fait Maison » ou tomate   basilic, olives et fêta  « Fait Maison »

Brandade de poisson  « Fait Maison »

Champignons sautés  « Fait Maison »

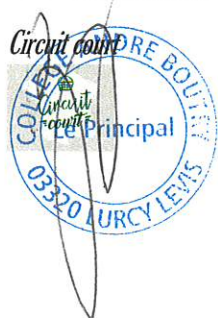
Yaourt

Corbeille de fruits 

Les menus sont susceptibles d'être modifiés, notamment en fonction des livraisons

Le principal,

René-Pierre GRONDIN



Le gestionnaire,

Benoit BOURCIQUOT

Fait maison

« Fait Maison »

L'infirmière

Aurore COCHAIN

Agriculture biologique



Le cuisinier,

Mathieu NEUHAUSER

De saison

